Cuisinières à bois Série 604

Mode d’emploi

Cuisinière 614
Cuisinière 624
Cuisinière 634
Cuisinière 674

Février 2009

A conserver pour utilisation ultérieure.

Tiba.

Table des matières

Page

1 Instructions 3
1.1 Brève description 3
1.2 Informations complémentaires 3

2 Instructions de base 4

3 Indications importantes 5
3.1 Domaine d'utilisation 5
3.2 Responsabilités et garantie 5
3.3 Indications de sécurité 6

4 Fonctionnement 7
4.1 Parties composantes 7
4.2 Combustion / Répartition de l'air 8
4.3 Description de la combustion 8

5 Eléments d'utilisation 9
5.1 Clapet de tirage direct (bascule de fermeture) 10
5.2 Clapet bascule pour four 10

6 Utilisation 11
6.1 Mise en service 11
6.2 Allumage et instructions de combustion 12
6.3 Rechargement 13
6.4 Réglage de la puissance chauffage/cuisson/four 13

7 Combustible 14

8 Cuisson dans le four à bois 15

9 Nettoyage 16
9.1 Nettoyage modèles 614 / 624 / 634 17
9.2 Nettoyage modèle 674 (cuisinière avec four) 18

10 Entretien de la cuisinière 19

11 Ustensiles de cuisson 20

12 Pannes 20

13 Garantie 21

14 Corps de chauffe boiler (option) 23

15 Données techniques 24

16 Organisation du service clientèle TIBA 25

17 Organisation du service ventesTIBA 25

1 Instructions

Vous avez fait le bon choix en choisissant une **cuisinière à bois TIBA**. Nous vous remercions de la confiance que vous témoignez à nos produits et à notre entreprise. TIBA produit depuis plus de 100 ans des appareils de chauffage à bois et peut vous faire profiter de sa grande expérience dans ce domaine. Nos produits sont continuellement perfectionnés et modernisés, ce qui représente un „plus“ pour notre clientèle. Votre nouvelle **cuisinière à bois TIBA** est issus de la toute dernière technique et est d'une grande fiabilité. La cuisinière offre avec art tous les avantages d'un chauffage moderne et écologique.

Afin que puissiez profiter le plus longtemps possible de votre cuisinière, il est important que vous la connaissiez bien. Veuillez étudier les documents joints. Pour toutes questions, veuillez vous adresser à notre service après-vente, nous sommes là pour cela. Nous vous rendons attentif au fait que de mauvaises manipulations ou utilisations inadaptées de la cuisinière à bois peuvent conduire à de fâcheuses situations.

1.1 Brève description

La **cuisinière à bois TIBA** à combustible solide fonctionne avec des bûches de bois. Le chargement se fait par la partie frontale pour tous les modèles équipés de plans de cuisson en vitrocéram et plans de cuisson en fonte avec plaque rapide. Pour les modèles avec couvercle de remplissage, le chargement peut se faire à choix par la partie frontale ou par le dessus.

La quantité maximale de bois sur le lit de braises ne doit pas être supérieure à 1,5kg, la hauteur de remplissage depuis la grille ne doit pas être plus haute que 15 cm. Cela correspond, pour du hêtre (25 cm, stocké 2 ans, 12-16 % d'humidité et un tirage de 9 Pa) exactement à la puissance nominale (modèle 624).

1.2 Informations complémentaires

La documentation de la cuisinière à bois **TIBA** comprend les documents suivants:

- Données des dimensions et indications de planification de l'assortiment des cuisines
- Mode d'emploi (ce document)

Pour toutes questions, veuillez vous adresser à notre service après-vente à Bubendorf (CH) ou à nos partenaires régionaux. Vous pouvez nous joindre par tél. +41 (0)61 935 17 10, par fax au +41 (0)61 931 11 61, sous www.tiba.ch ou par Email à info@tiba.ch.

Nous sommes certains que vous aurez du plaisir à cuisiner et à chauffer au bois.

2 Instructions de base

…je veux utiliser la cuisinière tout de suite

Attention

Cette instruction de base ne remplace en aucun cas la lecture complète de ce mode d'emploi, mais donne un aperçu rapide de l'utilisation.

Etape 1 – Information

Vous éviterez de dangereuses situations, en utilisant la **cuisinière à bois TIBA** uniquement pour son usage approprié, en la nettoyant et en maintenant un bon entretien. Mettez-la en service uniquement lorsqu'elle est techniquement en sécurité et que son état est impeccable.

Prudence: Surfaces brûlantes!
Le contact avec des parties brûlantes peuvent entraîner des brûlures de la peau!
Prudence lors de l'utilisation de la cuisinière à bois **TIBA**.

Danger: Danger d'asphyxie par manque d'oxygène!
Une arrivée d'air frais insuffisante peut être mortelle!
Prévoir une arrivée d'air frais suffisante.

Important: La **cuisinière à bois TIBA** doit être chauffée avec précaution les premiers jours afin que les briques réfractaires du foyer puissent sécher lentement.

Avant la première mise en service de la cuisinière à bois **TIBA,** veuillez vous assurer que celle-ci soit montée et installée selon les normes européennes ainsi que conformément aux prescriptions de la police du feu en vigueur (suisses, cantonales et locales).

Etape 2 – L'allumage correct

Procédé lors de la première mise en service:

- Veuillez utiliser uniquement du bois sec.
- L'allumage s'effectue selon les chapitres 6.2, P.12, selon les instructions mentionnées.

  1er jour: max. 1 kg bois ≈ 1/3 de la quantité de bois mentionnée

  2ème jour: max. 2 kg bois ≈ 2/3 de la quantité de bois mentionnée

  3ème jour: max. 3 kg bois ≈ quantité de bois mentionnée

➔ **A la page 12 au chapitre 6.2, l'allumage correct est décrit en 6 étapes.**

3 Indications importantes

La **cuisinière à bois TIBA** est conçue selon les techniques les plus récentes et les règles techniques de sécurité reconnues. Malgré cela, une manipulation inadaptée, une utilisation de combustible inappropriée ou une négligence de réparation nécessaire peut provoquer des dégâts matériels et corporels. Vous éviterez des situations dangereuses en utilisant la cuisinière à bois TIBA uniquement pour ce qu'elle est prévue et en assurant un service, un nettoyage et un entretien appropriés. Ne la mettez en service que dans un état de sécurité techniquement impeccable. **La cuisinière à bois TIBA** pourrait devenir un appareil source d'incendie sans les prises de sécurité citées ci-dessus.

3.1 Domaine d'utilisation

La **cuisinière à bois TIBA** sert d'appareil de cuisson et peut être utilisé à l'entre saison comme moyen de chauffage.

Elle est conçue pour la combustion optimale des bûches de bois séchées à l'air.

Important: N'utilisez pas la **cuisinière à bois TIBA** pour brûler des déchets !
Eliminez les déchets selon les prescriptions en vigueur.

Pourquoi ne pas brûler de déchets?

Il y a 4 raisons:

1. **PARCE QUE LA LOI L'INTERDIT !**
2. Etant donné que les déchets ne sont pas entièrement brûlés dans la **cuisinières à bois TIBA**, le dégagement de dioxines dans l'air est beaucoup plus élevé qu'avec une installation prévue pour la combustion de déchets.
3. Les gaz de combustion agressifs peuvent entraîner des dégâts de corrosion aux parties en métal, c'est-à-dire provoquer une diminution de sa longévité.
4. Des dépôts dans le canal de cheminée peuvent entraîner un feu de cheminée.

3.2 Responsabilités et garantie

Toute prétention de garantie et de responsabilité à des personnes ou matériels est exclue suite aux causes suivantes:

- Utilisation inadaptée de la **cuisinière à bois TIBA**.
- Inobservation des instructions mentionnées dans la documentation.
- Mise en service, utilisation, entretien et réparation inadaptées de la **cuisinière à bois TIBA**.
- Faire fonctionner la **cuisinière à bois TIBA** avec des équipements de sécurité défectueux.
- Modifications arbitraires personnelles des éléments de la **cuisinière à bois TIBA**.
- Seules les pièces de rechange TIBA peuvent être utilisées.

3.3 Indications de sécurité

Afin d'éviter tout risque d'accident, empêchez les enfants en bas âge d'accéder à la cuisinière à bois **TIBA**. Le basculement d'une casserole peut provoquer de sérieuses brûlures. Veuillez respecter les indications de sécurité ci-après. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez des dégâts à la **cuisinière à bois TIBA**.

Utilisation

Prudence: Surfaces brûlantes!
Le contact avec des parties brûlantes peuvent entraîner des brûlures à la peau!
Prudence lors de l'utilisation de la **cuisinière à bois TIBA.**

En cas d'urgence: Refroidir les brûlures avec de l'eau froide. En cas de fortes brûlures, appeler le médecin de garde.

Danger: Danger d'incendie à feu ouvert!
La porte du foyer ou du cendrier ouverte pendant l'utilisation pourrait provoquer une surcharge thermique et entraîner un danger d'incendie!

Joints d'étanchéité

Danger: Dégagement de gaz de fumée possible suite à un joint endommagé!
Les émanations de gaz de fumée sont dangereuses pour la santé!
Contrôler régulièrement les joints.

Aucun gaz de fumée ne doit sortir de la **cuisinière à bois TIBA**. En cas de joints défectueux, mettre la cuisinière à bois hors service et faire remplacer les joints par un spécialiste en chauffage.

Cas d'urgence: En cas d'intoxication, transporter la personne à l'air libre et appeler le médecin de garde.

Conduite d'air frais

Danger: Danger d'étouffement par manque d'oxygène!
Un apport d'air frais insuffisant est très dangereux!
Aménager un apport d'air frais suffisant.

Si la **cuisinière à bois TIBA** fonctionne simultanément avec un autre moyen de chauffage dans la même pièce, de l'air frais complémentaire doit être amené. Si une hotte d'aspiration est également présente au même étage, une amenée d'air frais supplémentaire doit également être installée.

Nettoyage

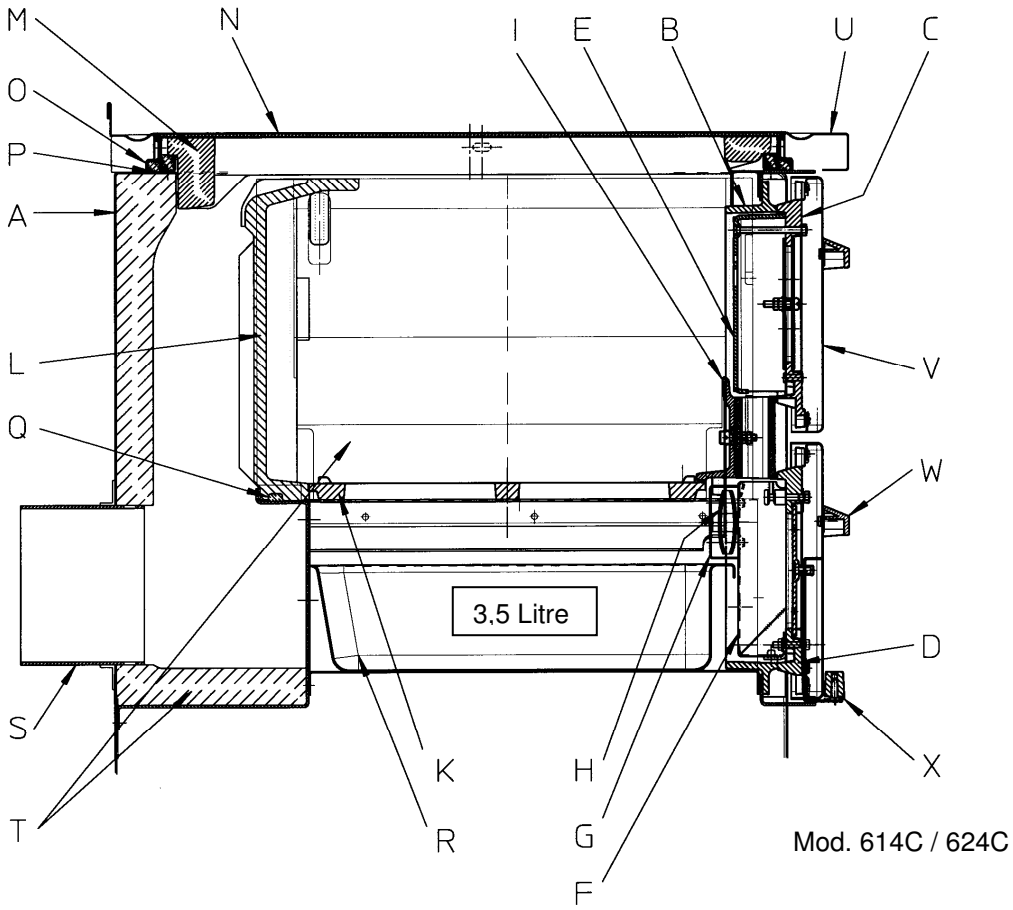
Danger: Danger d'incendie lors de l'enlèvement / aspiration des cendres brûlantes dans le cendrier /sac aspirateur!
L'aspiration de cendres brûlantes provoque un danger d'incendie!
Vider / aspirer les cendres uniquement lorsqu'elles sont froides.

Cas d'urgence: Si l'aspirateur a pris feu, retirer la prise et combattre le feu avec un extincteur à mousse ou à poudre.

Si la cheminée prend feu, alerter immédiatement les pompiers.

4 Fonctionnement

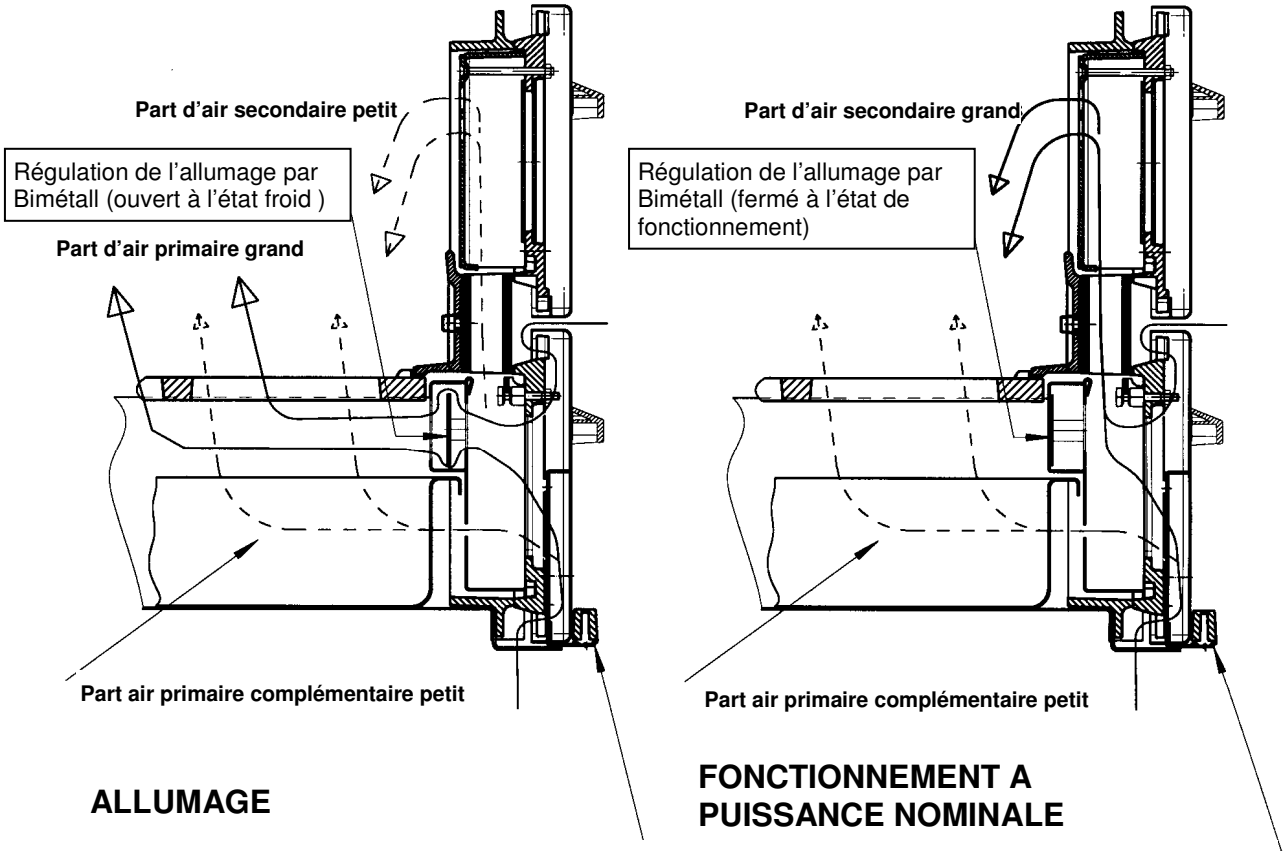
4.1 Parties composantes



Mod. 614C / 624C

Légende:			
A	Châssis cuisinière à bois (tôle d'acier 1,2 à 2 mm)	O	Cadre-support (tôle d'acier 1,5 mm)
B	Cadre de porte (fonte)	P	Isolation céramique 10/10
C	Porte du foyer (fonte)	Q	Fibre de céramique
D	Porte du cendrier (fonte)	R	Tiroir à cendres (tôle d'acier 1 mm)
E	Double porte du foyer (tôle d'acier 3 mm)	S	Sortie de raccordement (tôle d'acier 2,5 mm)
F	Double porte du cendrier (tôle d'acier 1,25 mm)	T	Revêtement foyer (béton réfractaire)
G	Coffret de régulation (tôle d'acier 1,25 mm)		(Parties formées réfractaire)
H	Régulation de l'allumage par Bimétal	U	Revêtement cuisinière (Acier inox CNS 1 mm)
I	Grille frontale (fonte)	V	Revêtement porte / frontal (Acier inox 1 mm)
K	Grille surface chauffante (fonte)		(tôle acier 1,25 émaillée)
L	Pont de chauffe (fonte)	W	Poignées (synthétique)
M	Bouclier thermique (parties formées fibre de céramique surface endurcie)	X	Poignées (synthétique)
N	Plan de cuisson vitrocéram (verre céramique 4 mm)		(Réglage arrivée d'air et puissance)

4.2 Combustion / Répartition de l'air


Part d'air secondaire petit
Régulation de l'allumage par Bimétall (ouvert à l'état froid)
Part d'air primaire grand
Part air primaire complémentaire petit
Part d'air secondaire grand
Régulation de l'allumage par Bimétall (fermé à l'état de fonctionnement)
Part air primaire complémentaire petit

ALLUMAGE

Réglage arrivée air ouvert max. (grande flamme)

FONCTIONNEMENT A PUISSANCE NOMINALE

Réglage arrivée air ouvert max. (grande flamme)

4.3 Description de la combustion

La **cuisinière à bois TIBA** travaille selon le principe de gazéification du bois.

Elle doit être raccordée à un canal de cheminée avec une pression de tirage de 9 Pa pour les modèles 614, 624, 634 et 10 à 12 Pa pour le 674.

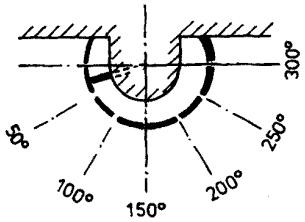
La cuisinière est équipée d'une régulation d'allumage par Bimétall qui gère la tâche de répartition de l'air pendant la phase d'allumage. Ainsi, les valeurs d'émissions sont encore une fois de plus améliorées.

Important: Lors de l'allumage de la cuisinière à bois **TIBA,** la bûche doit d'abord être posé sur la grille et par dessus le petit bois d'allumage avec les allume-feu (voir allumage et instruction de combustion 6.2, p.12)

5 Eléments d'utilisation

Cuisinière à bois sans four

Cuisinière à bois avec four



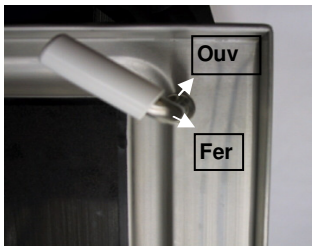
Détail réglage arrivée d'air

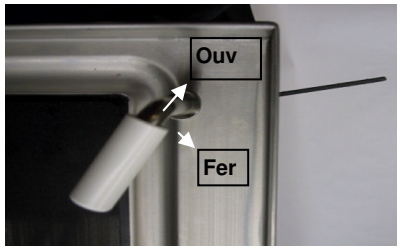
Légende:	
1	Porte du foyer
2	Port du cendrier
3	Tiroir à accessoires
4	Porte du four
5	Thermomètre du four
6	Clapet-bascule pour four
7	Couvercle de chargement dessus (seul. pour modèle E)
8	Réglage arrivée d'air

5.1 Clapet de tirage direct (bascule de fermeture)

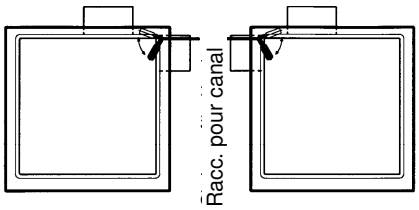
La **cuisinière à bois TIBA** est construite de manière standard sans clapet de tirage direct (bascule de fermeture) au canal étant donné que celui-ci en comprend déjà souvent un à la base.

Sur demande, le clapet de tirage direct (bascule de fermeture) peut être installé dans la **cuisinière à bois Tiba**. Le levier de commande se trouve sur la partie gauche ou droite du recouvrement.

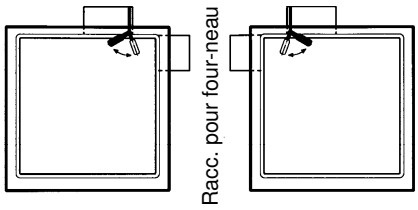




Raccord pour fourneau à banc



Raccord pour canal de cheminée



Position du levier de commande

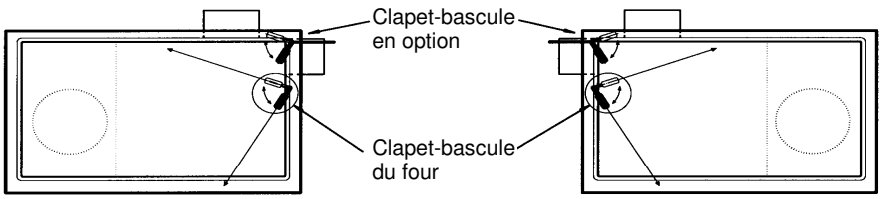
Ouvert

Fermé

5.2 Clapet bascule pour four

Pour les cuisinières à bois **TIBA** avec four intégré, un clapet-bascule pour four est prévu. La poignée se trouve sur la partie gauche ou droite à l'arrière du recouvrement.

Ouvert: Le four est partiellement tempéré et pas très chaud.
Fermé: Le four est tempéré et chaud.



Position du levier de commande

Ouvert Les gaz de fumée sont dirigés directement dans le canal/fourneau à banc

Fermé Les gaz de fumée entourent le four et partent dans le canal/fourneau à banc

Vous pouvez régler la température du four à l'aide du clapet de tirage direct et bascule du four.

6 Utilisation

6.1 Mise en service

Avant la première mise en service de la **cuisinière à bois TIBA**, veuillez vous assurer que celle-ci soit montée et installée selon les normes européennes ainsi que conformément aux prescriptions de la police du feu en vigueur (suisses, cantonales et locales).

Important: Des hottes de ventilation peuvent gêner le tirage naturel. Dans des maisons très étanches, une prise d'air frais doit être installée. Celle-ci doit être munie d'un clapet qui doit comporter clairement les indications ouvert/ fermé.

Important: La cuisinière à bois **TIBA** doit être chauffée avec prudence les premiers jours afin que les réfractaires sèchent lentement.

Procédé lors de la première mise en service:

- Veuillez utiliser uniquement du bois sec.
- L'allumage s'effectue selon les chapitres 6.2, P.12, selon les instructions mentionnées.

1er jour: max. 1 kg bois, avec du petit bois
2ème jour: max. 2 kg bois ≈ avec du petit bois et du bois finement fendu
3ème jour: max. 3 kg bois ≈ avec du petit bois, du bois finement fendu et des bûches

Ce procédé est important afin de les réfractaires puissent sécher correctement et sans présenter de fissures!

6.2 Allumage et instructions de combustion

La **cuisinière à bois TIBA** fonctionne idéalement avec un tirage de canal de 9 Pa (0,9 mmWs). Pour les modèles avec fourneau à banc et/ou un four, 10 à 12 Pa.

Cela signifie pour un fonctionnement pratique:
Après une phase d'allumage d'env. 1h (lit de braises) de la **cuisinière à bois TIBA,** régler le clapet de tirage direct (clapet de réglage) presque fermé, de façon à obtenir une consommation de bois à l'heure (hêtre avec teneur en eau de 10-15 %) qui ne dépasse pas 2,0 kg (Mod. 614 et 674) resp. 2,3 kg (Mod. 624 et 634). Cela correspond à un rechargement de 0,66 kg (Mod. 614 et 674) resp. 0,75 kg (Mod. 624 et 634) toutes les 20 minutes.

Etape 1 Assurez-vous que la prise d'air frais (si présente) soit ouverte

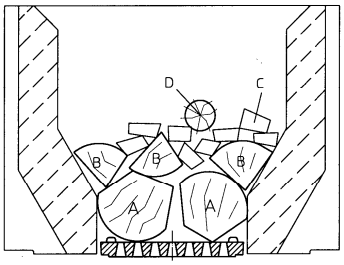
Etape 2 Ouvrir le clapet de tirage direct (clapet de réglage) à la cheminée (clapet ou vanne au canal à la cuisinière voir chapitre 5.1, Page 10). Pour le four de la cuisinière, ouvrir en plus le clapet bascule du four (chapitre 5.2, Page 10), la poignée d'utilisation doit être tournée en direction de l'avant de la cuisinière. Ainsi la résistance de l'air sera diminuée et la cuisinière s'allumera plus facilement.

Etape 3 Nettoyer la grille de ses cendres et résidus à l'aide du petit racloir joint lors de la livraison.

Etape 4 Vider le tiroir à cendres. Attention, des cendres chaudes peuvent encore se trouver dans le foyer. Dans ce cas, il faut amener les cendres dans un récipient en métal à l'extérieur et vider.

Etape 5 Placer la poignée de réglage d'arrivée d'air sur Maximum (Symbole „grande flamme")

Etape 6 Afin d'obtenir déjà dans la phase d'allumage de très bonnes valeurs d'émissions, (peu ou pas de fumée visible au dessus du canal), il est important de préparer l'allumage selon le schéma ci-dessous. Poser d'abord le gros bois sur la grille, par dessus, le petit bois d'allumage et enfin l'allume-feu. Svp ne pas utiliser de papier-journal.



Légende :

A Bûches (hêtre) poids par pièce env. 0,4–0,5 kg correspondant à une hauteur d'env. 5 cm

B Petites bûches (hêtre) poids par pièce env. 0,2–0,3 kg correspondant à une hauteur d'env. 3 cm

C Petit bois poids total env. 0,2- 0,3 kg correspondant à une hauteur d'env. 1–2 cm

D Allume-feu

Allumez maintenant l'allume-feu et fermez la porte du foyer. Si le feu ne part pas tout de suite, ouvrir la porte du cendrier pendant env. 5 minutes.

6.3 Rechargement

Important: Ne rechargez le foyer que lorsque la charge initiale de bois est brûlée et qu'il ne reste pratiquement plus qu'un lit de braises sur la grille.

TIBA recommande lors du premier rechargement (après la charge d'allumage), de déposer de petites bûches d'env. 2 fois 1/3 kg. Ensuite, idéalement après env. 20 minutes une bûche de 0,6 – 0,7 kg peut êre déposée. Si il y a peu de braises, la même quantité de bois sera déposée mais en 2 bûches. Si il y a un bon lit de braises, déposer la bûche avec le côté écorce dessus. La quantité maximale de bois ne devrait pas dépasser 1,5 kg. Cela correspond à une hauteur de remplissage d'env. 12 cm depuis la grille.

Avant la recharge, nous recommandons de répartir le lit de braises sur la grille. Si la dernière combustion date d'un certain temps, nous conseillons de faire descendre les cendres par les fentes de la grille dans le tiroir à cendres.

6.4 Réglage de la puissance chauffage/cuisson/four

Le réglage de la puissance se fait d'une part par la quantité de bois déposée respectivement la surface et d'autre part par le réglage de l'arrivée d'air et/ou le clapet de tirage direct (clapet bascule) dans la cheminée ou à la cuisinière.

Réglez donc la puissance surtout en fonction de la quantité de bois déposée et diminuez la quantité d'air uniquement en cas de fort tirage de la cheminée (voir 6.2. pages 12/13)

Après la dernière combustion (si vous ne voulez plus faire de feu), vous pouvez fermer le clapet de tirage direct (clapet bascule), afin d'empêcher un refroidissement rapide de la **cuisinière à bois TIBA**.

7 Combustible

La **cuisinière à bois TIBA** est conçue spécialement pour la combustion de bois dur. Le bois tendre convient comme moyen d'allumage.

Bois
Le bois doit être sec, la teneur en eau ne doit pas dépasser le 20%. Pour l'allumage et le chargement, vous devez utiliser du bois fendu ou des bûches d'une longueur de 25 cm qui peuvent être de sections différentes.

- Bois tendre à fibres max. 2 cm
- Bois finement fendu max. 5 cm
- Bois tendre grossièrement fendu max. 8 cm
- Bois dur grossièrement fendu max. 10 cm

Attention: Les rondins doivent être partagés au moins en deux.

Stockage au sec
Le séchage dure en principe entre 2 ans et 2 ½ ans, dont 1 année dans un endroit sec. Une période de stockage insuffisante et du bois humide produit uniquement la moitié de ses valeurs calorifiques.

Teneur en eau %	Valeurs calorifiques minimum en kWh/kg
50	2.267
40	2.849
30	3.430
20	4.010
15	4.300

Briquettes de bois / bois déchiqueté
Utilisés en petites quantités (max. ¼ du remplissage), des briquettes de bois et du bois déchiqueté sec peuvent être ajoutés lors du remplissage de bois dur ou tendre.

Combustibles interdits
Combustibles qui ne doivent pas être mis au feu:

- Coquilles de noix, sciure, copeaux, déchets d'arbustes, bois haché, pellets (ces combustibles peuvent présenter un danger d'explosion)
- Charbon et coke
- Déchets de bois revêtus de matière synthétique ou travaillés
- Toute matière liquide ou inflammable
- Déchets de toute sorte

En cas d'utilisation de ces combustibles interdits, TIBA SA n'engage pas sa responsabilité quant au fonctionnement et la longévité de la **cuisinière à bois TIBA** et renonce à tout droit de prestations de garantie.

Protection de l'environnement
La combustion de déchets dans la **cuisinière à bois TIBA** n'est pas autorisée car ils peuvent produire une émanation de gaz nocifs. Cela ne correspond en aucun cas à l'image d'une **cuisinière à bois TIBA**. Veuillez gérer vos déchets par la voie officielle de la collecte d'ordures ou aux endroits officiels de collecte.

8 Cuisson dans le four à bois

Avant d'allumer le four de la cuisinière à bois modèle 674 (cuisinière avec four), il faut ouvrir le clapet sélecteur du four (voir chap.5.2, page 10).Pour l'allumage et le rechargement, procédez comme dans les chapitres 6.2 et 6.3. Après env. 20 - 30 minutes, le clapet sélecteur du four va être fermé (voir chap.5.2, page 10).

La **cuisinière à bois TIBA** modèle 674 (cuisinière avec four) est très robuste et conçue avec une garniture intérieure en réfractaire. De ce fait, la durée de préchauffage est d'env. 1h à 1,5 h. avant d'atteindre la température de cuisson. Le réglage de la puissance de cuisson se trouve au chap. 6.4, page 13.

Vous trouverez les températures de cuisson nécessaires dans votre livre de recettes.

Les mets sont en général cuits dans la position la plus basse à l'intérieur du four. Afin d'obtenir un brunissage uniforme, la plaque à gâteau peut être retournée à mi-cuisson. De ce fait, ce qui était à l'avant se trouve ainsi à l'arrière.

Astuce: Pour obtenir du pain croustillant au four à bois, nous vous conseillons de le cuire avec un bon feu à haute température.

Les réglages idéals de cuisson résultent des expériences personnelles et varient d'une installation à l'autre.

Puissance nominale
Pour un tirage de 9 – 10 Pa, après env. 20 minutes, remettre une bûche de bois dur d'env. 0,7 kg sur le lit de braises.

La température du four va ensuite se stabiliser à 230 °C ± 30 °C.

Si vous voulez obtenir de plus faibles températures, prolongez les intervalles de rechargement ou diminuez la quantité de chargement de bois dans les mêmes intervalles.

9 Nettoyage

La **cuisinière à bois TIBA** nécessite des nettoyages réguliers et des contrôles. Veuillez respecter les prescriptions en vigueur concernant le nettoyage des cuisinières et cheminées.

Faites nettoyer la cheminée et la cuisinière une à deux fois par année.

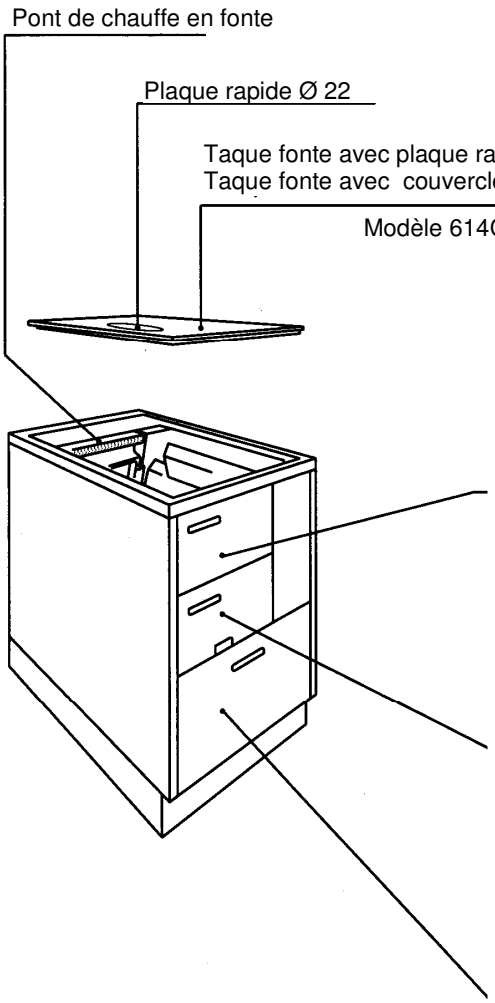
Une cheminée encrassée peut entraîner un feu de cheminée!

Grille et foyer
Avant de vider le cendrier, retirer les cendres de la grille et du foyer à l'aide du grattoir. Les cendres tombent par les fentes de la grille dans le tiroir à cendres (voir photo de la porte du foyer page 17 resp.18)

Porte du cendrier
Derrière la porte du cendrier se trouve la double porte avec la régulation de l'allumage par Bimétall. Si après une utilisation prolongée, des cendres ou des petits bouts de bois se sont amoncelés dans la double porte, celle-ci peut être simplement retirée et vidée (voir photo p. 17 resp. 18)

Tiroir à cendres
Le tiroir à cendres devrait être vidé régulièrement en respectant les instructions de sécurité (chapitre 3.3, page 6).

9.1 Nettoyage modèles 614 / 624 / 634


Pont de chauffe en fonte
Plaque rapide Ø 22
Taque fonte avec plaque rapide (Modèle 614S / 624S)
Taque fonte avec couvercle de remplissage (Modèle 614 E) /624E / 634E)
Modèle 614C / 624C Champ de cuisson vitrocéram

Grille et foyer: Retirer les cendres régulièrement

Porte cendrier: Avec double porte démontable

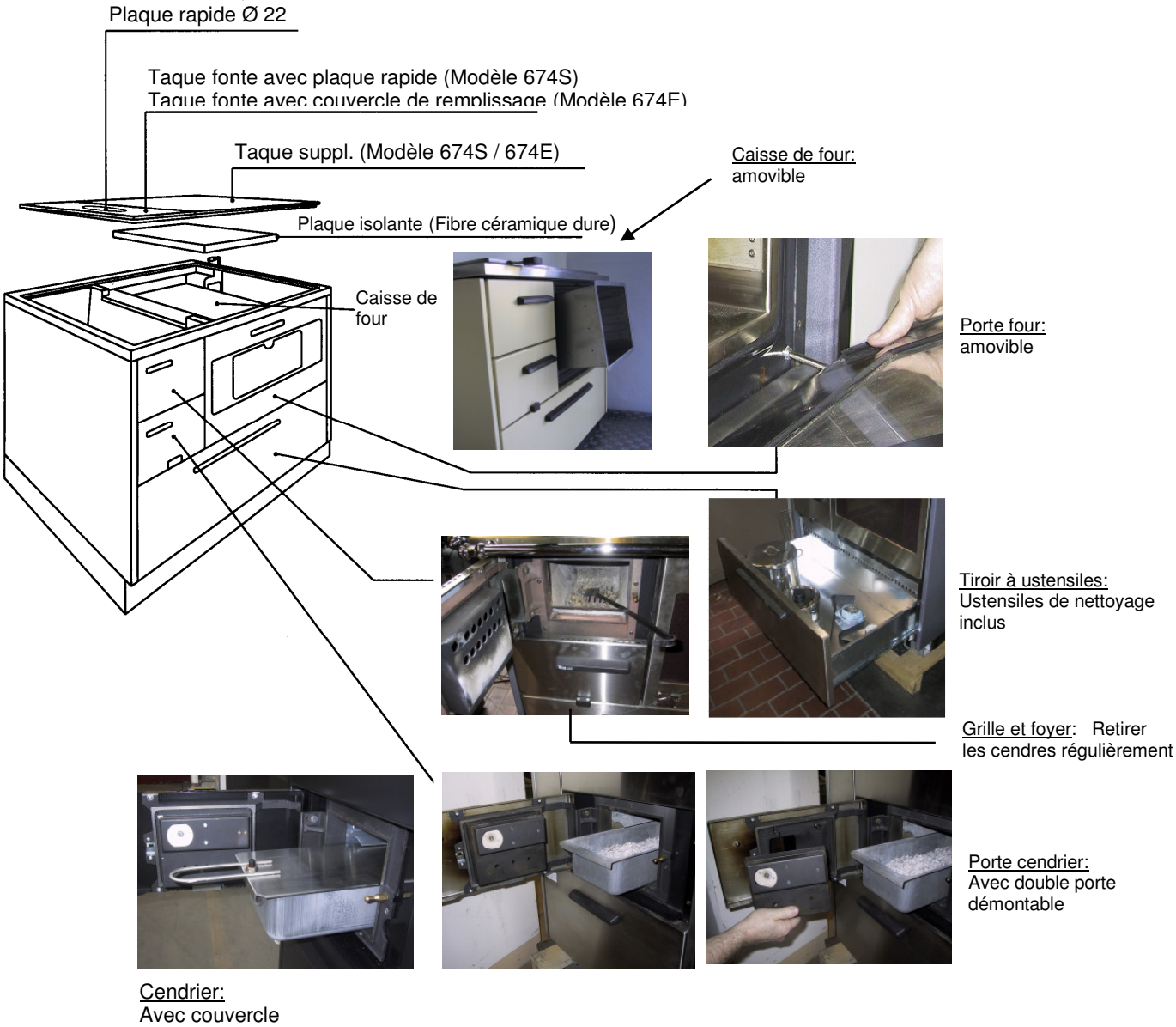
Cendrier: Avec couvercle

Tiroir à ustensiles: Ustensiles de nettoyage inclus

Processus de nettoyage annuel (selon les heures d'utilisation 1-2 fois/an)

- Retirer la plaque de cuisson rapide à l'aide de l'outil spécial qui se trouve dans le tiroir à ustensiles (modèle S)
- Soulever la taque fonte et nettoyer les 2 dessous de plaques
- Pour les modèles avec vitrocéram, voir feuille complémentaire TIBA 40.27 dfi 9.95
- Si vraiment nécessaire, soulever le pont de chauffe en fonte (attention : ne pas abîmer le joint céramique!)
- Après le nettoyage remettre le tout en place dans l'ordre contraire

9.2 Nettoyage modèle 674 (cuisinière avec four)


Plaque rapide Ø 22
Taque fonte avec plaque rapide (Modèle 674S)
Taque fonte avec couvercle de remplissage (Modèle 674E)
Taque suppl. (Modèle 674S / 674E)
Plaque isolante (Fibre céramique dure)
Caisse de four
Caisse de four: amovible
Porte four: amovible
Tiroir à ustensiles: Ustensiles de nettoyage inclus
Grille et foyer: Retirer les cendres régulièrement
Porte cendrier: Avec double porte démontable
Cendrier: Avec couvercle

Processus de nettoyage annuel (selon les heures d'utilisation 1-2 fois/an)

- Retirer la plaque de cuisson rapide à l'aide de l'outil spécial qui se trouve dans le tiroir à ustensiles (modèle S)
- Retirer la plaque supplémentaire et la taque fonte raccordée et nettoyer tous les dessous des plaques
- Retirer prudemment la plaque isolante du joint en céramique (recouvrement de la sortie arrière)
- Ouvrir la porte du four et la retirer (voir photo ci-dessus)
- Passer une main dans la partie supérieure de la caisse du four et sortir le four en le soulevant légèrement (voir photo ci-dessus)
- Nettoyer soigneusement le foyer qui entoure le four
- Après le nettoyage, remettre le tout en place dans l'ordre contraire

10 Entretien de la cuisinière

Afin de pouvoir profiter de longues années de votre **cuisinière à bois TIBA** et lui conserver son aspect neuf, il est nécessaire d'observer les indications suivantes.

Surfaces émaillées

Nettoyer celles-ci une fois par semaine avec de l'eau chaude et du savon.

Surfaces en acier chromé

Laver celles-ci avec de l'eau froide ou tempérée additionnée de 2-3 cuillères à soupe de vinaigre de nettoyage. Ensuite rincer et sécher à l'aide d'un chiffon propre.

Plaques de cuisson en fonte

Enlever immédiatement les restes de nourriture qui ont débordé afin d'empêcher qu'ils brûlent dans les plaques. Les restes de nourriture brûlés s'enlèvent facilement si on pose sur la plaque chaude un linge mouillé et si on laisse la saleté s'imbiber d'eau pendant quelques minutes.

On peut également nettoyer les plaques de cuisson à l'aide d'un tampon métallique inox.

Graisser les plaques de cuisson

Après le nettoyage, nous vous conseillons de graisser les plaques de cuisson avec la graisse TIBA pour plaques. N'utiliser en aucun cas de graisse animale, de beurre ou de saindoux car ils sont acides et attaquent les plaques! Surtout, ne pas économiser la graisse si la cuisinière est neuve !

Pour le reste, veiller à ne pas surchauffer les plaques de cuisson et à ne pas les tremper à chaud (avec de l'eau froide), pour éviter l'apparition de crevasses.

Nettoyage de la surface en vitrocéram

La surface en vitrocéram est facile à nettoyer en suivant le bon processus. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs tels que des sprays de nettoyage de gril ou de four, des agents abrasifs ou des éponges abrasives de récurage de casseroles.

Pour les fortes salissures, rincer avec un peu de produit de nettoyage sur la surface tiède et nettoyer celle-ci avec un chiffon humide ou une éponge synthétique. Ensuite, essuyer avec un chiffon doux.

Le sucre qui a débordé (confiture) ou les matières plastiques fondues doivent être enlevés immédiatement lorsqu'ils sont encore chauds car en les laissant, ils peuvent attaquer la surface. Utiliser un grattoir à lame pour le verre. Pour des salissures plus importantes, procédez également de cette façon.

Enlever les taches de calcaire et d'eau ainsi que les colorations aux reflets métalliques avec un produit de nettoyage pour surface en vitrocéram ou pour acier inoxydable du commerce. Il faut l'appliquer avec un chiffon humide et bien rincer.

11 Ustensiles de cuisson

N'utilisez que des casseroles à fond épais, comme pour les plaques de cuisson électriques. Afin d'obtenir une bonne répartition de chaleur, les fonds des casseroles doivent être plans, c'est à dire qu'ils doivent reposer sur toute leur surface. Les fonds de casserole qui ne sont pas plans répartissent irrégulièrement la chaleur, prolongent les temps de cuisson et, dans les cas extrêmes, provoquent la surchauffe des plaques de cuisson aux endroits creux. N'utilisez pas de casseroles en aluminium.

Ces mesures sont applicables pour tous les types de plaques de cuisson.

12 Pannes

En cas de pannes, effectuer les vérifications des points suivants

- La grille est-elle obstruée par des cendres ?
- Les liaisons de tirage dans le canal correspondent-elles ? Le besoins de tirage est de 0,7–1,2 mmWS (colonne d'eau) et correspond à 7–12 Pa (Pascal).
- Le bois est-il trop humide ? (chapitre 7, p.14)
- Le réglage d'arrivée d'air est-il sur Allumage/charge nominale ? *(*chapitre 5, p.9)

En cas de changement de temps, prenez les dispositions suivantes:

- Ouvrir le clapet de tirage direct (clapet bascule)
  (chapitre 5.1, p.10)
- Ouvrir le clapet sélecteur pour la cuisinière avec four
  (chapitre 5.2, p.10)

Cause: A l'entre-saison, c'est-à-dire par de hautes températures extérieures, des problèmes de tirage peuvent apparaître dus à une subite hausse de le température ; ce qui fait que les gaz chauffés ne sont aspirés entièrement.

Attention:

Des hottes de ventilation peuvent causer des problèmes de tirage
(chapitre 6, p.11)

13 Garantie

Garantie Tiba cuisinière à bois HH 604	
Garantie	• 2 ans sur le châssis et la mécanique de la cuisinière • 1 an sur les surfaces émaillées 1 année sur les pièces d'usure: pierres réfractaires, pont de chauffe, grille, écran thermique
Exclusion selon CG	• Inattention au montage et inobservation de la notice d'utilisation • Dégâts mécaniques • Installation non conforme aux prescriptions cantonales de la police du feu en vigueur • Combustion non autorisée de déchets de ménage ou tout matériau autre que du bois • Raccordement non étanche au canal • Dégâts aux réfractaires et au pont de chauffe dus a de trop long bout de bois
Remarques	• Les dégâts aux catelles du fourneau à banc ne sont pas à la charge de TIBA AG • Le danger de surchauffe possible doit être évité par la limite de tirage appropriée Tirage nécessaire: - Mod. 614 9 Pa - Mod. 624 9 Pa - Mod. 634 9 Pa - Mod. 674 10 Pa Zone de tolérance ± 1 Pa

Eléments pour boiler et accumulateur	
Garantie	• 2 ans, sauf bris de vitre
Exclusion selon CG	• Eclatement d'un élément, par manque d'antigel • Vitre brisée comme élément de sécurité pas livré par TIBA AG • Installation et entretien de l'élément non effectué selon les prescriptions TIBA • Entartrage extrême par inétanchéité et remplissage continuel • Chauffé sans eau dans l'élément de chauffe ou sans récepteur de puissance (Boiler) • Dégâts suite à l'inobservation des instructions d'entretien • Dégâts dus au gel à l'ensemble à l'installation

Champ de cuisson vitrocéram	
Garantie	• 1 an sur le champ de cuisson vitrocéram et écran thermique • À l'exception des pièces d'usure: joint silicone de dilatation (séparable)
Garantie partielle	• 6 mois sur champ de cuisson vitrocéram et écran thermique • Matériel à la charge de TIBA SA • Main d'œuvre et déplacement à la charge du client
Exclusion selon CG	• Inobservation de la notice d'utilisation • Altération visuelle du joint silicone de dilatation • Bris du verre suite à la chute d'objets tels que récipients à épices, etc. • Dégâts sous responsabilité du client par: - Débordement de liquide, par ex. lors de la confection de confitures - Utilisation de produits de nettoyage abrasifs et autres adjuvant - Utilisation de casseroles en alu - Marque de brûlure par le sucre • Dégâts causés par des travaux de ramonage • Chargement régulier du bois par le vitrocéram
Remarques	• Les bris de verre peuvent être déclarés à l'assurance • Utilisation de silicone réfractaire • 1 x joint silicone de rechange est compris dans le prix (divers recouvrements)

Plaques de cuisson fonte	
Garantie	• 1 an sur plaques fonte, charnières et joint d'étanchéité • Pas de pièces d'usure définies
Garantie partielle	• 6 mois sur plaques fonte, charnières et joint d'étanchéité • Matériel à la charge de TIBA SA • Main d'œuvre et déplacement à la charge du client
Exclusion selon CG	• Inobservation de la notice d'utilisation • Surchauffe permanente • Trop fort tirage de cheminée permanent • Maintien forcé du feu par l'ouverture de la porte du cendrier • Combustion interdite de déchets de ménage • Combustion excessive de bois déchiqueté et charbon • Chute des cendres inétanche
Remarques	• Des plaques rouillées ne sont pas des défauts de fabrication ou de matériel étant donné que celles-ci sont imprégnées d'une couche protectrice (graisse) • Remède: Utiliser de la graisse pour plaques et un tampon en acier inox • Une surchauffe des plaques entraîne l'exclusion de la garantie • En cas d'inutilisation prolongée, les plaques doivent à nouveau être graissées • Les plaques fissurées ne peuvent pas être soudées

14 Corps de chauffe boiler (option)

Si la cuisinière est équipée d'un corps de chauffe boiler et d'un chauffe-eau pour la préparation de l'eau chaude, les points suivants doivent être respectés :

Fonctionnement de l'installation

Selon l'intensité du feu et la capacité du boiler, l'eau du boiler est chauffée de 15 à 25 °C par heure.

La température du boiler doit être surveillée. Si elle dépasse 95°C et que des bruits d'ébullition se font entendre, évacuer de l'eau chaude pour refroidir l'installation.

Contrôles périodiques

La pression au manomètre du boiler doit être de 1,5 à 2 bar à l'état froid. A l'état chaud, soit avec des températures de boiler de 80 à 90 °C, la pression peut atteindre au maximum 8 bar. Les rapports de pression doivent être continuellement contrôlés. Si le manomètre de la cuisinière n'est pas visible, le contrôle doit être effectué au moins une fois par semaine.

En présence de bruits d'ébullition ou de coups de bélier, Ne faites plus de feu. Refroidissez le système en évacuant de l'eau chaude (ouvrir le robinet d'eau chaude). Ne rajoutez plus de bois !

En présence de différences de pression et de bruits d'ébullition, faire contrôler l'installation par un spécialiste.

Entretien recommandé

Depuis mi 2005 l'ensemble des installations doit répondre aux directives 97/23 CE pour les appareils sous pression. Il est donc recommandé d'effectuer les travaux d'entretien suivants qui doivent être réalisés dans un délai de 5 ans:

- Contrôle de l'étanchéité avec contrôle du niveau et ensuite ajustage de la pression
- Mesure de l'épaisseur des parois du corps de chauffe dans le foyer et contrôler la sécurité
- Définition du point de gel lors du remplissage d'anti-gel
- Essais de feu de l'installation et contrôle des fonctions

Veuillez vous adresser à notre entreprise, nous vous proposons, pour un prix forfaitaire, l'entretien qui sera effectué par un de nos collaborateurs formé spécialement

Sources de danger par de mauvaises manipulations

Pour des raisons techniques de sécurité, **aucune modification** ne doit être apportée au système. Les sources de danger possibles concerne principalement :

- **Ouverture et fermeture** liaisons et boucles de circuits de chauffe.
- **Fermeture des raccordements** au corps de chauffe boiler quand celui-ci n'est plus utilisé**.**
- **Chauffer avec un boiler vide** et de ce fait aucun prélèvement de chaleur.
- **Danger de gel** par manque d'antigel lors du remplissage des conduites d'eau.
- **Modification de l'installation** de manière à ce qu'il n'y ait plus suffisamment de circulation par gravité.
- Surcharge thermique et mécanique du corps de chauffe boiler dû à des **combustibles inadaptés.**
- Lors de réparations de l'installation, la non utilisation des composants originaux et soudures de réparation au corps de chauffe boiler.

15 Données techniques

Type		Encastrable ou indépendant			
Description du modèle		Modèle 614	Modèle 624	Modèle 634	Modèle 674
Certifications					
Testé selon		EU	DIN EN 12815		
Certificat de test		CH	Energie du bois Suisse (Sigle de qualité) 0114/14		
		CH	VKF-Nr. 15016		
Dimensions et poids					
H / l / P (encastré)	cm	90(85) / 40 / 60	90(85) / 55 / 60	90(85) / 62 / 60	90(85) / 90 / 60
H / l / T (indépendant)	cm	90(85) / 45 / 60	90(85) / 60 / 60	90(85) / 67 / 60	90(85) / 95 / 60
Foyer H / l / P	cm	24 / 23 / 36	24 / 23 / 36	24 / 23 / 36	24 / 23 / 40
Ouverture porte de remplissage l / H	cm	18 / 13	18 / 13	18 / 13	18 / 13
Contenance cendrier	dm^3	3,5	3,5	3,5	3,5
Surface grille	m^2	0,048	0,048	0,048	0,048
Surface grille libre	cm^2	105	105	105	105
Raccordement fumée	cm	18 x 13	18 x 13	18 x 13	36 x 13 latéral 22 x 18 arrière
Surface cuisson l / P (fonte)	cm	35 / 53,5	50 / 53,5	57 / 53,5	85 / 53,5
Surface cuisson l / P (Céram)	cm	32 / 50,5	47 / 55,5	non	non
Couvercle rempl. dessus l / TP	cm	18 / 32 (614E)	18 / 32 (624E)	18 / 32	18 / 32 (674E)
Plaque cuisson rapide Ø	cm	22,5	22,5	non	22,5
Four dimensions intérieures H / l / P	cm				30 / 38 / 42
Poids	kg	130	170	190	250
Valeurs de combustion					
Rendement avec bois dur (hêtre) avec 9 Pa	kW	2,6 – 5,8	2,8 – 6,3	2,8 – 6,5	2,7 – 6,5
Tirage à puissance nominale (Tirage min. nécessaire)	Pa	9	9	9	10-12
Tirage à l'allumage (Tirage min. nécessaire pour cheminée froide)	Pa	3	3	3	3
Temps combustion cuisinière (durée de combustion pour charge nominale)	h	3 x 1/3	3 x 1/3	3 x 1/3	3 x 1/3
Quantité bois / h / puissance nominale (en 3 chargements)	kg	1,8 (3 x 1/3)	2,0 (3 x 1/3)	2,0 (3 x 1/3)	2,0 (3 x 1/3)
Rendement technique de combustion (sans NSHF)	%	75,1	75,4	75,4	78,3
Température gaz de fumée	°C	288	270	270	204
Masse des gaz	g/s	6,83	7,90	8,56	8,00

16 Organisation du service clientèle TIBA

Nous sommes à votre disposition. Profitez de notre service après-vente.

☎ **Suisse: 061 935 17 10**

Veuillez prendre contact avec notre service après-vente à Bubendorf pour toute question technique**.**

Panne :

En cas de panne, veuillez prendre contact avec nous et nous indiquer s.v.p. le no et la date de fabrication de votre appareil. Vous trouverez des indications sur la plaquette signalétique qui se trouve devant, à gauche ou à droite, après ouverture du tiroir à ustensiles.

Tiba.

CH-4416 Bubendorf
CH-2006 Neuchâtel

Typ: Holzherd 624C **##.##.####**
Herstell-Nr: **#######/###**

Nennwärmeleistung: ## kW
Brennstoff: Stückholz naturbelassen / Zugbedarf:10 Pa
Geprüft nach DIN EN 12815 / Prüfstellen-Kennziffer: 1625
Zulassungen: VKF Nr. 15016 / Holzenergie CH Nr. ####

Distances minimum: latérale 30 cm, arrière 20 cm
Vers le haut: 50 cm (Mod. S et Mod. C)
Vers le haut: 120 cm (Mod. E)
Raccordement multiple au canal autorisé (voir Police du feu en vigueur)
Veuillez lire et respecter les instructions d'utilisation.

17 Organisation du service ventesTIBA

Nous sommes à votre disposition. Profitez de notre service après-vente.

☎ **Suisse: 061 935 17 10**

Veuillez prendre contact avec notre service ventes.

Centres de ventes

Dans nos 2 centres de ventes avec expositions, vous trouverez des poêles-cheminées, inserts de cheminée, cassettes chauffantes, poêles à pellets, chaudières à pellets, chaudières à bois, cuisinières combinées et à bois, cuisinières de chaudières central et autres produits TIBA. Nous aurons plaisir à vous conseiller.

Siège principal / **Exposition**
TIBA AG
Hauptstrasse 147
CH-4416 Bubendorf
Téléphone: 061/935 17 10
Telefax: 061/931 11 61

Filiale / **Exposition Neuchâtel**
TIBA SA
Rue des Tunnels 38
CH-2006 Neuchâtel
Téléphone: 032/737 74 74
Telefax: 032/737 74 80

Tiba AG
Hauptstrasse 147
CH-4416 Bubendorf
Tel. 061 935 17 10
Fax 061 931 11 61

www.tiba.ch
info@tiba.ch

Tiba SA
Rue des Tunnels 38
CH-2000 Neuchâtel
Tél. 032 737 74 74
Fax 032 737 74 80

Technische Änderungen vorbehalten 40.20DF